CCI BREST

Le titre de Maître Restaurateur

05/11/2013

Présentation du Titre Maître Restaurateur

La création du titre de « **Maître-Restaurateur** » est l'une des applications du contrat de croissance signé en mai 2007 entre le Gouvernement et les principales organisations professionnelles de restaurateurs.

Un titre et un crédit d'impôts

Objectif :

- Soutenir les entreprises dans leurs efforts de modernisation et de mise aux normes
- Reconnaître les meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leurs compétences ainsi que leur engagement en faveur de la qualité

Avantages du Titre Maître Restaurateur

– Seule distinction décernée par l'état dans le secteur de la restauration traditionnelle

– Plaque officielle

– Droit à un crédit d'impôt

Réglementation

- Titre destiné aux personnes physiques qui dirigent une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration

- 6 textes réglementaires précisent les exigences et la marche à suivre en vue de l'obtention du titre

Conditions d'éligibilité

- Délivré pour une période de 4 ans renouvelable, par le Préfet du département du lieu de l'immatriculation de l'entreprise au RCS .

- Conditions à remplir pour l'exploitant :

  Diplômes, expériences

  Activité exercée

  Normes d'aménagement prévues au cahier des charges du titre Maître restaurateur

Justification des compétences requises

- **Qualification personnelle** :
  - Brevet pro, Bac pro ou Certificat de niveau IV et plus
- **Qualification personnelle et expérience professionnelle** :
  - CAP, BEP ou même niveau + expérience professionnelle de 5 ans comme dirigeant de restaurant
- **Expérience professionnelle seule :**
  - Expérience professionnelle de 10 ans comme dirigeant de restaurant
- **Qualification d'un cuisinier employé de l'entreprise :**
  - Expérience prof. de 5 ans et activité sous contrôle technique d'un cuisinier ayant un diplôme de niveau V minimum et 5 ans d'expérience prof.

Mode d'emploi

ETAPES	ELEMENTS CLES
1. Vérification de la qualification	➢ Justifier d'une des conditions de qualification fixées par le décret
2. Constitution du dossier	➢ Faire évaluer le respect du cahier des charges
3. Transmission du dossier à la Préfecture	➢ Décision d'attribution du titre Maître Restaurateur pour 4 ans par le Préfet du département après examen du dossier

Comment se déroule l'audit ?

Etapes
- Réalisation d'une visite mystère
- Complément de la visite par un audit approfondi : contrôle des critères du cahier des charges
- Conclusion de l'auditeur avec précision des éventuels écarts constatés
- Rapport d'audit complet adressé au restaurateur

Composition du dossier de candidature

- Identité du candidat, adresse et enseigne de l'établissement
- Si société : adresse du siège social et raison sociale
- Justificatifs de l'immatriculation au RCS de moins de 3 mois
- Justificatif des conditions de qualification (copie des diplômes ou certificats)
- Attestation sur l'honneur du chef d'entreprise que lui-même ou la société sont à jour des cotisations sociales exigibles
- Rapport d'audit de l'organisme certificateur

Liste des organismes certificateurs

NOM	ADRESSE SITE INTERNET	LOGO
AFAQ-AFNOR	www.afnor.org	
AUCERT	www.aucert.com	
QUALITE France SAS	www.qualite-france.com	
QUALUNION-CERTIPAQ	www.certipaq.com	

Quel est le coût pour votre entreprise ?

- Variable d'un organisme à l'autre : ne dépasse pas 500€ HT.
- Coût forfaitaire qui inclut la prestation d'audit et les frais de déplacement.
- Repas de l'auditeur le jour de l'audit à la charge du restaurateur.

Critères de qualité à respecter

- **Produits de la table** : cuisine faite sur place, travailler des produits frais, diversifier les plats proposés…
- **Relations clients** : traitement des réclamations clients, amabilité et chaleur de l'accueil, expérience des personnes en salle…
- **Aménagements intérieurs** : disposition, décor, dressage des tables, équipements enfants…
- **Environnement et extérieurs** : parkings, éclairage, signalétique…
- **Hygiène, sécurité et propreté** : outils de production, revêtements muraux, sols et plafonds, sécurité incendie, sanitaires propres…

Le référentiel : les exigences du titre

- **Produits de la table** :

1. Cuisine faite sur place
2. Achats des charcuteries et salaisons auprès d'artisans ou de PME indépendantes
3. Non recours à des plats préparés
4. Produits acquis majoritairement frais
5. Diversification des plats proposés (au moins 4 entrées, 4 plats principaux, 4 desserts)…
6. Si suggestions ponctuelles alors renouvellement quotidien (soit 1 entrée, soit 1 plat, soit 1 dessert)

Le référentiel : les exigences du titre

- **Relations clients**

7. Existence d'un traitement des réclamations clients
8. Personnel qualifié en salle
9. Accueil du client : aimable, souriant, courtois, poli
10. Informations précises et complètes si demande du client (information, réservation, …)
11. Tenue vestimentaire et corporelle soignée du personnel (en harmonie avec le site)
12. Conseil et information du client

Le référentiel : les exigences du titre

- **Relations clients** (suite)

13. Affichage lisible et visible des informations utiles (Tarif, services, horaires, moyens de paiement)
14. Cartes de menu soignées, attractives et lisibles
15. Valorisation des plats du jour et/ou des spécialités maison
16. Service à table efficaces / gestion de l'attente
17. Quantité suffisante / présentation des plats
18. Factures claires, conformes, rapidité des formalités de paiement
19. Prise de congés aimable avec remerciements

Le référentiel : les exigences du titre

- **Aménagements intérieurs** :

20. Accueillant, chaleureux, convivial, confortable, température agréable, ventilation et éclairage efficace
21. Si existence d'équipements à l'accueil des personnes handicapées, information du client
22. Mise en place de la table avec goût
23. Accueil des enfants : rehausseur ou chaise haute
24. Porte-manteaux et/ou vestiaire suffisant, sûr et propre

Le référentiel : les exigences du titre

- **Environnement et extérieurs (si existants)**

25. Extérieurs propres et en bon état
26. Mise à disposition d'un stationnement (payant ou gratuit)
27. Eclairage des abords, parking, entrée en bon état
28. Si aménagement : équipement confortable et de qualité (terrasse ombragée ou parasols)
29. Signalétique d'accès au site visible, lisible et uniforme (si existante et autorisée)

Le référentiel : les exigences du titre

- **Hygiène, sécurité et propreté**

30. Espaces cuisine et stockage propres, en bon état avec outils de production à l'hygiène irréprochable
31. Revêtements muraux, sols, plafonds et mobilier propres et en bon état
32. Conformité à la réglementation en matière de sécurité incendie (signalétique et issues de secours)
33. Sanitaires en bon état, propres et éclairés avec poubelles, sèche-mains, savon liquide, ventilation
34. Absence de communication entre sanitaires et cuisine

Le dispositif fiscal

- Condition : obtenir le titre Maître Restaurateur au plus tard avant le 31/12/2013

  - Crédit d'impôt de 50% des dépenses de modernisation du restaurant
  - Montant maximal : crédit d'impôts jusqu'à 15 000 € maximum sur la base de 30 000 € de dépenses selon les modalités fixées par le bulletin officiel

Liste des dépenses éligibles

- Dotations aux amortissements des immobilisations et dépenses
  - Permettant d'adapter les capacités de stockage et de conservation à un approvisionnement majoritaire en produits frais
  - Relatives à l'agencement et à l'équipement des locaux lorsqu'elles permettent d'améliorer l'hygiène alimentaire
  - Permettant d'améliorer l'accueil de la clientèle
  - Permettant l'accueil des personnes à mobilité réduite

- Dépenses courantes
  - Dépenses vestimentaires et petit équipement pour le personnel de cuisine
  - Formation du personnel à l'accueil, hygiène, sécurité, techniques culinaires et maîtrise de la chaine du froid
  - Tests de microbiologie
  - Signalétique intérieure et extérieure de l'établissement
  - **Audit externe Titre Maître Restaurateur**

Accompagnement de la CCI Brest

- Accompagnement des professionnels de la restauration dans le cadre d'un pré diagnostic, avec vérification des conditions d'éligibilités
- Restitution écrite avec préconisations
- Aide dans la mise en place des actions correctives éventuelles avant la sollicitation du cabinet d'audit
- Constitution du dossier pour la Préfecture (modèles de courriers, attestations…)

Merci de votre participation